Maria João Nogueira Mendes
BRAND STRATEGY & COMMUNICATIONS

SÃO ROQUE

CHEF CARLOS ROBALO ABRE SANTIS SÃO ROQUE

Cozinha de conforto num claustro do Chiado

Lisboa, maio de 2026: O **chef Carlos Robalo**, que conta no seu percurso com trabalhos em projetos conceituados como a Bica do Sapato, o restaurante Varanda do Ritz, o Santiago de Alfama Boutique Hotel e, mais recentemente, o Brotéria Café, abre um novo espaço no coração de Lisboa.

Localizado no claustro do Museu de São Roque, no coração do Chiado, o **Santis São Roque** é muito mais do que uma cafetaria de museu. É um restaurante que acompanha o ritmo da cidade ao longo do dia: para começar a manhã com um café ou um pequeno-almoço tranquilo, almoçar entre compromissos, voltar mais tarde para um petisco ou um chá da tarde e regressar ao final do dia para um encontro entre amigos. E ouvir música ao vivo ou a atuação de um DJ set, em dias selecionados.

Na cozinha, a ideia é igualmente clara: cozinhar bem aquilo que as pessoas mais gostam de comer. A carta reflete essa filosofia: uma cozinha de conforto inspirada nas tradições portuguesas e mediterrânicas, preparada com ingredientes frescos e sazonais.

Maria João Nogueira Mendes
mjnogueiramendes@mjnm.pt | +351 917 228 181

Conforto, produto e uma forma pessoal de cozinhar

Aqui convivem clássicos da cozinha portuguesa e pratos de inspiração mediterrânica e internacional, numa combinação natural entre tradição e abertura ao mundo. Surgem assim pratos familiares como bacalhau à Brás ou bitoque com ovo e batata frita, ao lado de propostas como caril de gambas ou frango com arroz basmati e chutney de manga, além de saladas frescas que equilibram a refeição.

Os petiscos ocupam também um lugar central na mesa do **Santis São Roque**. Muitas das receitas fazem parte da memória gastronómica portuguesa: croquetes de novilho, pastel de massa tenra, peixinhos da horta, ovos rotos com presunto ibérico e linguiça ou camarão ao alho. Pratos pensados para partilhar, abrir o apetite ou simplesmente prolongar a conversa. Também não faltam produtos ibéricos e queijos portugueses, como presunto ibérico ou Queijo Azeitão DOP, que funcionam tanto num almoço rápido como numa mesa mais demorada.

Ao longo do dia, o **Santis São Roque** acompanha diferentes momentos. De manhã surgem propostas de pequeno-almoço e cafetaria, com ovos Benedict em várias versões, omeletes, tartines e tostas que facilmente se transformam numa refeição leve. Entre elas está a Especial Santis, com presunto ibérico, queijo da Serra DOP e tapenade de azeitona, ou a versão de frango do campo com bacon, espinafres e abacate.

Um dos momentos mais curiosos da carta é o Chá dos Jesuítas: uma combinação de chá de erva-mate, dois scones com compota caseira e manteiga e um doce jesuíta. Um pequeno aceno à história do lugar e às rotas que, durante séculos, ligaram Lisboa a diferentes partes do mundo. Para acompanhar, a cafetaria inclui expressos, cappuccinos, lattes, matcha, sumos naturais, smoothies, limonadas e chás, enquanto ao almoço ou ao final da tarde entram em cena vinhos portugueses, cervejas, sangrias e cocktails leves.

Maria João Nogueira Mendes
mjnogueiramendes@mjnm.pt | +351 917 228 181

É uma cozinha de conforto no melhor sentido da expressão: aquela que reconhecemos imediatamente e sabemos que nos vai saber bem.

Um claustro no coração de Lisboa

O **Santis São Roque** está localizado no Museu de São Roque, nomeadamente no espaço da cafetaria do Museu - um claustro seiscentista onde durante séculos se cruzaram religiosos, estudantes, visitantes e curiosos.

A pedra antiga das arcadas, o verde inesperado dos bambus - quatro espécies vindas de diferentes continentes - e o som constante da fonte criam uma atmosfera difícil de encontrar no centro de Lisboa. É neste claustro que vive o **Santis São Roque**. Um restaurante instalado num lugar carregado de memória, mas plenamente aberto ao presente.

O projeto de interiores é assinado pelo Openbook Studio, que fez uma reinterpretação contemporânea do património histórico presente no Museu e Igreja de São Roque, transformando a experiência gastronómica numa nova forma de habitar o património no centro de Lisboa. Da mesma forma, também as fardas do staff e alguns detalhes presentes no espaço, assinados por Pedro Noronha Feio do Capelista Design Studio, trazem a simplicidade e os tons que em tempos habitaram este lugar para os dias de hoje.

A cozinha do Santis para levar

Alguns pratos da cozinha do **Santis São Roque** estão também disponíveis em formato take away, pensados para levar para casa ou partilhar com família e amigos.

Entre eles encontram-se propostas como empada de pato, caril de camarão ou de frango, sopa de peixe e camarão, além de sobremesas como mousse de chocolate ou banoffee, preparadas em quantidades ideais para várias pessoas.

Uma forma simples de levar um pouco da cozinha do Santis para fora do claustro.

Eventos no claustro e fora dele

Para além do funcionamento diário, o **Santis São Roque** disponibiliza o espaço para eventos privados, tirando partido da atmosfera única do claustro e de uma zona interior adicional que permite acolher diferentes formatos de encontro. O catering é assegurado pela própria equipa, garantindo a mesma abordagem gastronómica e a mesma qualidade da cozinha do restaurante.

Para além dos eventos realizados no próprio espaço, o **Santis São Roque** disponibiliza também serviços de catering para eventos noutros locais, adaptando a sua proposta gastronómica a diferentes contextos e ocasiões.

Sobre o chef Carlos Robalo

A ligação de **Carlos Robalo** à cozinha portuguesa começou muito antes da sua formação profissional. Depois de concluir o curso de cozinha em 2000, iniciou o seu percurso na Bica do Sapato, uma das casas emblemáticas da restauração lisboeta, passando depois pelo restaurante Varanda do Ritz Four Seasons Hotel Lisboa.

Ao longo dos anos, conciliou o trabalho em restaurantes com a formação de novos cozinheiros nas escolas de hotelaria de Lisboa e do Estoril, participando também em vários projetos gastronómicos, entre os quais a abertura do Casino de Lisboa. Mais tarde

integrou o grupo Newrest Portugal, onde desenvolveu menus para aviação e para grandes eventos internacionais como NOS Alive ou Rock in Rio.

Em 2015 assumiu a cozinha do Santiago de Alfama Boutique Hotel como chef executivo e, posteriormente, colaborou com o Grupo BE, desenvolvendo um conceito de cozinha saudável para o BE Comporta. Entre 2020 e 2025, esteve à frente do vizinho Brotéria Café, onde consolidou uma cozinha de inspiração mediterrânica baseada em produtos frescos e sazonais.

No **Santis São Roque**, **Carlos Robalo** está presente no dia-a-dia da casa: na cozinha, a provar e ajustar os pratos, e muitas vezes também na sala, a receber quem entra. Essa proximidade - entre cozinha, chef e clientes - faz parte da identidade do restaurante.

Santis São Roque
Museu de São Roque
Largo Trindade Coelho, 1200-470 Lisboa
info@santis.pt | +351 937 758 153